



**INGREDIENTES:**

- 500 gramos de merluza
- 200 gramos de gambas peladas
- 50 gramos de salmón ahumado
- 1 rebanada de pan de molde sin corteza, remojada en leche
- 50 gramos de aceite de oliva
- 4 cucharadas de pan rallado
- 1 huevo
- perejil picado
- sal y pimienta



- 75 gramos de vino blanco
- 300 gramos de caldo de pescado
- 1 cebolla de 140 gramos
- 3 dientes de ajo
- 1 zanahoria mediana
- aceite de oliva
- harina para rebozar
- 40 gramos de maicena

**PREPARACIÓN:**

1. **Salsa:** Poner la cebolla a cuartos, en el vaso de Thermomix, y la zanahoria, en tres trozos, y **trocear 3 segundos a velocidad 5.**
2. Abrir y bajar los restos de las paredes, con ayuda de la espátula, agregar los 50 gramos de aceite, y **programar 10 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
3. Añadir el vino y **programar 5 minutos, temperatura varoma, velocidad 1.**
4. Verter el caldo, la maicena, la sal, la pimienta, y **programar 10 minutos a temperatura varoma, velocidad 3**

Sacar y Reservar.

5. **Albondigas:** Echar 1 diente de ajo, la merluza, las gambas, y el salmón, en el vaso de Thermomix, y **programar unos pocos segundos a velocidad 3-5-7** hasta que tengamos una pasta homogénea.
6. Añadir el huevo, la miga de pan bien escurrida, el perejil, la sal, la pimienta, y el pan rallado, y **mezclar todo durante 40 segundos a velocidad 3.**
7. Formar las albóndigas, rebozándolas en harina, y freírlas.
8. Poner sobre un plato, papel absorbente, bien doblado, e ir poniendo las albóndigas, para que escurran el aceite.
9. Precalentar el horno a 180 grados, durante 10 minutos. Poner las albóndigas en una fuente, cubriéndolas con salsa y hornearlas 15 minutos a 180 grados. Servir acompañado de una buena ensalada, o unas ricas patatas, fritas o al vapor.